HITACHI
Inspire the Next

Double IH Cookingheater

日立クッキングヒーター（IHタイプ）

# 取扱説明書・料理集

## 品番 HTW-TS40D 家庭用

このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

ビーフステーキ（22ページ）

天ぷら（28ページ）

筑前煮（18ページ）

鮭の塩焼き（36ページ）

# 選べる左右2.5kWの大火力IHヒーターでスピーディーに調理します。
# 更に次の操作を光ってお知らせする「光る操作ナビ」で使いやすい。

## ダブルIHヒーター（左右ヒーター）

炎を出さず、高効率で立ち上がりが早い左右ハイパワー2.5kWの高火力
揚げ物温度コントロール、自動湯わかし機能内蔵（右ヒーター）

## クイックラジエントヒーター（中央ヒーター）

鍋を選ばず手軽に調理。
熱分布に優れ、立ち上がりが早い。

## 両面焼き自動ロースター

食材を入れて、自動調理メニュー（「丸焼き」「切身・ひもの」「つけ焼き」「くし焼き」）を選んでスタートするだけ。
マイコンが食材に合った火加減をコントロール。

### ■ IH加熱の原理

鉄系鍋
うず電流
トッププレート
加熱コイル
磁力線

※コイルに電流を流すと磁力線が発生、この磁力線の中に鉄系の鍋を置くとうず電流が発生し、電気抵抗によって鍋自体が発熱。

### 〈便利な機能がいろいろ〉

- 上面3色カラー液晶で11段階火力表示の **光るトリプルサイン**
- 次の操作を光でお知らせ **光る操作ナビダイヤル**
- 煮込み料理に便利な **調理タイマー**
- 余熱があるうちは、表示してお知らせ **高温注意表示**
- 押して回すだけの簡単操作 **ダイヤル式火力調節**
- お手入れカンタン **フッ素コート焼き網**
- ムダな電力をカット **待機時消費電力ゼロ**

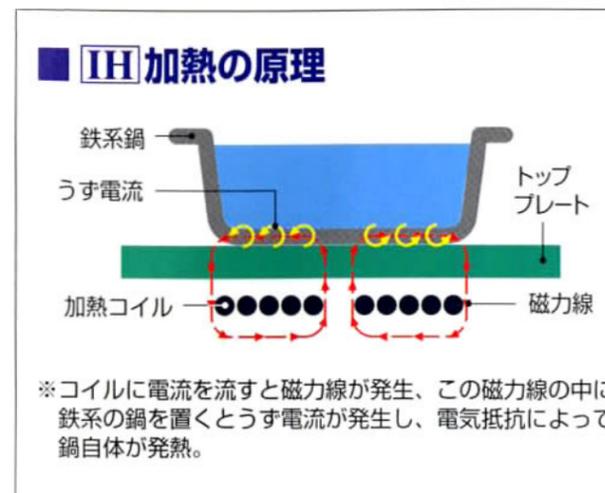
### 標準計量カップ・スプーンでの質量表（単位g）

この取扱説明書に使用している計量カップ・スプーンでの質量は表のとおりです。（1mL＝1cc）

| 食品名＼計量 | 小さじ(5mL) | 大さじ(15mL) | カップ(200mL) | 食品名＼計量 | 小さじ(5mL) | 大さじ(15mL) | カップ(200mL) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水・酒・牛乳 | 5 | 15 | 200 | トマトケチャップ | 6 | 18 | 240 |
| しょうゆ・みりん・みそ | 6 | 18 | 230 | 油・バター・ラード | 4 | 13 | 180 |
| 食塩 | 5 | 15 | 210 | 片栗粉・砂糖（上白糖） | 3 | 9 | 110 |
| 小麦粉（薄力粉） | 3 | 8 | 100 | だし汁 | 5 | 15 | 200 |

〈お願い〉この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。



# もくじ

# 安全のため必ずお守りください

※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

## 絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

| | |
|---|---|
| ⚠警告 | この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。 |
| ⚠注意 | この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。 |

## 絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

## ⚠警告

### 改造はしない
### 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない

分解禁止

火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にご相談ください。

### アースを確実に取り付ける

アース線接続

故障・漏電による感電の原因
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

### コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

### カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因

### 揚げ物調理中は本体から離れない

火災の原因

- **付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。**
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
- 必ず右ヒーターの揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。
- **油は500g（0.56L）未満では絶対に調理しないでください。** 油量は500g（0.56L）～800g（0.9L）の範囲で使用してください。
  鍋が違ったり油の分量が少ないと、油が過熱して発火する恐れがあります。
  また油の分量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 調理中その場を離れるときや調理後は、必ず電源を切り、鍋をトッププレートからおろしてください。
  電源を切った後でも余熱で油温が上がり危険です。
- 炒め物・焼き物など油を使う料理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力を調整する。

### 使用後は電源を切る

火災の原因

- 使わないときはダイヤルを収納して電源スイッチを「切」にしてください。
  長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。



## ⚠警告

### 本体に水をかけない

水ぬれ禁止

感電・ショート・発火の原因

### 子供だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

感電・やけど・けがの原因

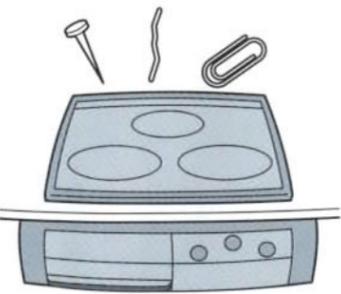
### 吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない

感電や異常動作によるけがの原因

### トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因
専用回路のブレーカーを切り、すぐに修理を依頼してください。

### トッププレートの上に物を載せない

火災や故障の原因
下記の物は特に注意してください。
- 可燃物や引火物（ふきん・紙・アルミホイル・油など）
- 磁気の影響を受けやすいもの
  - キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

## ⚠注意

**使用中や使用後しばらくは各部分に触れない**

接触禁止

高温のためやけどの原因

特に鍋をおろした直後は、トッププレートなどが熱くなっているため、手を触れないでください。

（トッププレートやロースターが熱いと高温注意表示で知らせます。）

**心臓用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください**

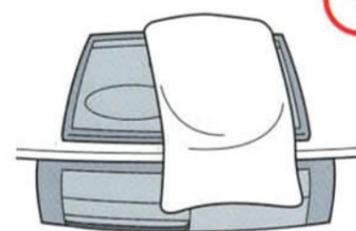
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。〔左右ヒーターの場合〕

**本体前方に物を置かない**

火災の原因

**火気を近づけない**

感電・漏電の原因

**吸・排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋のとってを近づけない**

火災・やけどの原因

**トッププレートの表示窓の上に、熱い鍋などを載せない**

故障の原因

**トッププレートの上に直接食材を載せて調理しない**

発火・異常動作の原因

**他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない**

揚げ物温度コントロールが正しく働かず、異常過熱・発火の原因

**調理以外の用途に使用しない**

火災・故障の原因

**油煙が多く出たら電源を切る**

油が高温になっているので、続けて加熱すると発火・火災の原因

**鍋は不安定な状態で使用しない**

不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因

**鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない**

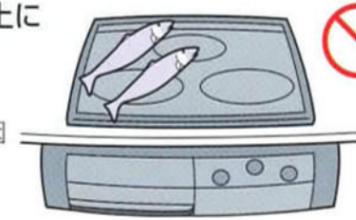
接触禁止

やけどの原因

**鍋の下に紙などを敷かない**

鍋の熱で紙が焦げたり、発火・異常動作の原因

**缶詰やアルミ箔など、鍋以外のものを載せない**

破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因

## ⚠注意

**揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する**

やけどの原因

**必要以上の加熱や空だきをしない**

過熱により調理物の発火・やけどの原因、鍋やトッププレートの破損の恐れ

**ロースターは必ず受皿に水を入れて使用する**

火災の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

**ロースター使用中に調理物が発煙・発火したときは、すぐに電源を切り、炎が消えるまでロースタードアを開けない**

ロースタードアを開けると空気が入り、炎が大きくなる原因

**使用中は本体から離れない**

調理物が発火する恐れ

※本体から離れるときは、必ず電源を切ってください。

**お手入れは本体が冷えてから行う**

やけどの原因

## ロースターを使用するとき

**使用中や使用後のロースタードア（ガラス）に水をかけない**

高温になっているところに水をかけると割れることがあります。

**受皿には水以外のもの（例えばグリル石）を入れて使用しない**

油が過熱し、発煙・発火する恐れがあります。

**ロースタードアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりしない**

ロースタードアや受皿・焼網などが落下して、けが・やけどをしたり、破損の原因になります。

**ロースターの庫内や受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除をし、定期的にお手入れをする**

火災の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

## お　願　い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。（磁力線により本製品が故障する原因になります）

左右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない。

- ●ラジオ・テレビなど（雑音の原因）
- ●キャッシュカード･磁気テープ･自動改札用定期券など（記憶が消える原因）

キャビネット（本体下側）に調味料･食品などを置かない。

変質の原因

ダイヤルに煮汁などを付けたまま収納しない。（煮汁が固まってダイヤルが出なくなることがあります）

# 各部のなまえとはたらき

## 表示窓

## 本　体

## 操作パネル

## 安全機能について

**過熱防止機能**(本体・左右ヒーター) ……吸・排気口がふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。

**鍋無し自動停止機能**(左右ヒーター) ……調理中に鍋をおろすと、約30秒後、メロディーが鳴り、通電を停止します。

**小物検知機能**(左右ヒーター) ……誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径約11cm以下の鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。また使えない鍋のときにも働きます。(11ページ参照)

**揚げ物鍋そり検知機能**(右ヒーター) ……揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。

**高温注意表示** ……トッププレートやロースターの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓に、ロースターの場合は操作部の焼きかげんランプを点滅してお知らせします。

**切り忘れ防止機能** ……各ヒーターまたはロースターを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。

**お知らせ機能** ……油の温度が設定温度に達した場合(揚げ物温度コントロール時)、調理タイマーが終了した場合、ロースターの自動調理が終了した場合、メロディーやブザーでお知らせします。

### 部品の交換・追加購入

2002年9月現在

| 部品名 | 部品番号 | 希望小売価格 |
|---|---|---|
| 焼網(消耗部品) | HTW−4DD 032 | 1,575円(税込) |
| 天ぷら鍋 | HT−N40 | 2,625円(税込) |

### 天ぷら鍋(付属品)

揚げ物調理をするときに使います。

※揚げ物調理以外では、使用しないでください。

食品衛生法の基準に適合

# 使える鍋について

■鍋の材質や形状により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の [S CH] [S IH] [S CH・IH] マークのある鍋をお勧めします。
（鍋の説明書をよくお読みになり正しく安全にお使いください。）

## 鍋の材質

### 左右ヒーター（IHヒーター）

■磁石のつきのよい鍋をお使いください。 ○

- ●鉄、鉄ホーロー、鋳鉄
- ●ステンレス（18−0）、多層鍋（クラッド鍋）
- ●鉄をステンレスではさんだもの

※磁石のつきが弱い鍋は使用できない場合があります。

### 中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）

■金属製・超耐熱ガラス鍋をお使いください。 ○

- ●鉄、鉄ホーロー、鋳鉄
- ●ステンレス、多層鍋、アルミ・銅など金属製のもの
- ●超耐熱ガラス

〈ご注意〉
- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。

※底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。

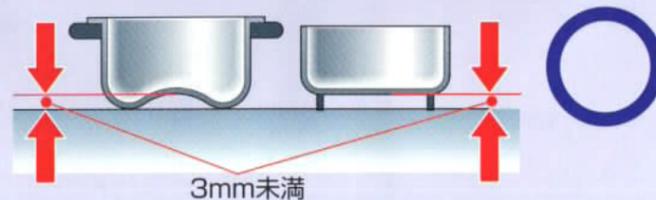
使えません
- ●アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス
- ●鍋底にアルミや銅を貼ったもの
- ●アルミや銅をステンレスではさんだもの
- ●直火用魚焼き器

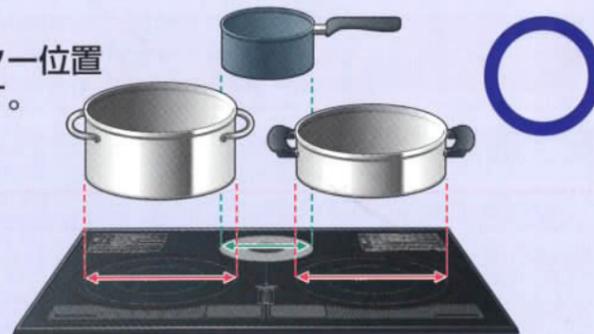
使えません
- ●打ち出し鍋、土鍋、超耐熱以外のガラス鍋
- ●直火用魚焼き器

## 鍋の形状

### 左右ヒーター（IHヒーター）・中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）

■鍋底が平らな鍋をお使いください。（凹みや脚が3mm未満の鍋） ○

※鍋の厚みが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。
※揚げ物温度コントロール使用の場合は、鍋底に凹凸やそりのない付属の天ぷら鍋をご使用ください。

■鍋底の平らな部分がトッププレートの各ヒーター位置を示す円状の図形と同じ大きさの鍋が最適です。 ○

- ●右ヒーター　：鍋底サイズ（直径）約12〜26cm
- ●左ヒーター　：鍋底サイズ（直径）約12〜26cm
- ●中央ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12〜18cm

〈ご注意〉 ※中央ヒーターで鍋底の小さい鍋をお使いになるときは、鍋のとってが熱くなる場合がありますので、ご注意ください。

使えません
- ●鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）のあるもの
- ●鍋底の丸い中華鍋
- ●左右ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12cm未満のもの

※過熱防止機能が正常に働かなくなり、発煙・発火の原因になります。
※中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）は過熱防止機能が働き、赤くなったり、消えたりします。



## 使える鍋についてのご注意

※ステンレス（18−8、18−10）、多層鍋（クラッド鍋）は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
※同じ火加減でも（同じ鍋使用）左右のヒーターごとに火力が異なることがあります。。
※左右ヒーター（IHヒーター）をご使用になったとき、鍋の種類によって音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありませんので、そのままご使用ください。
※中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）でアルミや銅などの打ち出し鍋を使用しますと、効率が悪くなり、機器の保護のため温度調節器が働き、お湯が沸とうしなかったり、調理がうまくできません。
※中央ヒーターで土鍋や超耐熱ガラス以外のガラス鍋をご使用になりますと、鍋が割れることがあります。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ず拭き取ってからご使用ください。

## 鍋の見分けかた

### 左右ヒーター（IHヒーター）

| 1 右ヒーターの中央に鍋を置き、200mL程度の水を入れる | 2 電源を入れる | 3 ダイヤルを押す | 4 ダイヤルを回す |
|---|---|---|---|
|  | 電源スイッチを「入」にする。 | 右IHダイヤルが出ます |  |

※右ヒーターで説明しています。

### 使える鍋

火力表示ランプが点灯します

※空焼きにならないように確認が終ったら速やかに停止してください。

### 使えない鍋

火力表示ランプの左6個、右5個が交互に点灯します

※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

**終了後はダイヤルを押してヒーターの通電を停止し、電源スイッチを「切」にする**